

28 YOGURT PER UNA GRANDE PRIMA COLAZIONE



a cura di Mara Nocilla - scatti di Francesco Vignali

Per il contest del mese di maggio abbiamo messo in fila e assaggiato alla cieca 40 yogurt bianco di latte vaccino intero. Il risultato è una classifica di 28 prodotti, tutti di grande qualità. Molti biologici, a filiera chiusa e di aziende che allevano i bovini in modo non forzato e con attenzione al benessere animale. Tra gli yogurt più interessanti quelli realizzati con latte nobile, da mucche tenute in stabulazione libera e al pascolo durante la bella stagione, alimentate prevalentemente a erba fresca e fieno. Sorprendenti i risultati da realtà dal sud Italia. In vendita in negozi, gdo e online

In genere i cibi buoni non fanno bene alla linea e alla salute. Ce ne sono alcuni però che fanno eccezione. Lo yogurt è uno di questi. Contiene due fermenti lattici vivi, lo *Streptococcus thermophilus* e il *Lactobacillus bulgaricus*, amici dell'intestino. Il gusto ancestrale e le note lattiche acidule richiamano l'infanzia, i nostri primi ricordi, la sfera materna. Inoltre, lo yogurt è molto versatile. Alimento per definizione della prima colazione, è diffuso nella cucina dolce e salata internazionale. Pensiamo allo tzatziki greco, alla salsa tahina della cucina araba e mediorientale, al chłodnik polacco, al çilbır turco, alle ricette di ricerca di cuochi creativi. Sempre più spesso si trovano sul mercato yogurt di filiera chiusa, di aziende agricole con allevamento accanto al caseificio, e di razze bovine scelte in funzione della qualità della materia prima; la preferenza spesso va alla pezzata rossa, che produce meno latte rispetto alla frisona, ma di migliore qualità. E cominciano a farsi strada yogurt da latte nobile (noti anche come latte d'erba, latte-fieno o grass fed) provenienti da animali alimentati a pascolo polifita, sia fresco che affienato (almeno per il 70%, secondo il protocollo del Consorzio Metodo Nobile messo a punto, tra gli altri, dai professori Roberto Rubino e Federico Infascelli), con risultati positivi in termini di sapore e di salute. Dal punto di vista organolettico: colore tra l'avorio e il giallo paglierino, giusta

sensazione di grasso, struttura più o meno densa e fluida, liscia o grumosa a seconda del tipo di lavorazione, sapore intenso e ricchezza aromatica, con richiami al latte e a tutto il mondo che c'è dietro: erba fresca, fiori, fieno, frutta, note animali (stalla di montagna, pelle di bovino). Una bontà che viaggia in parallelo ai meriti salutistici. «Gli animali al pascolo o, in inverno, nutriti a fieno degli stessi pascoli producono un latte molto ricco in acidi grassi benefici per la salute» spiegano Milena Brasca e Giovanna Battelli, ricercatrici del CNR, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari. «I lipidi di questo latte contengono infatti un livello anche due volte superiore di acidi grassi ramificati e polinsaturi. Tra questi ultimi troviamo gli Omega-3 e i CLA, acidi grassi coniugati, che non fanno aumentare il colesterolo e hanno proprietà anticancerogene». Non è un caso che nella nostra classifica degli yogurt bianchi interi, ottenuta da un blind test di 40 prodotti (il più a nord a Vipiteno, al confine con l'Austria, il più a sud Cammarata, nella Sicilia occidentale), hanno conquistato buone posizioni quelli da latte nobile. Alcuni tra i risultati più brillanti provenienti dal sud d'Italia. È la dimostrazione che la nicchia spesso si annida in aree marginali dove viene praticata un'agricoltura estensiva, più rispettosa dell'ambiente e della biodiversità vegetale e animale. ❖

9 USI TRA PRIMA COLAZIONE, APERITIVO, DESSERT E GELATO

I consigli di Igles Corelli (chef coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy), Cristina Bowerman (chef di Glass Hostaria, Roma), Monia Achille (pasticciera e cioccolatiera di Isanti, Corchiano, VT), i gelatieri Mirella Fiumanò (Settimo Gelo, Roma) e Marco Radicioni (Otaleg!, Roma)

- | | |
|---|---|
| 1 prima colazione dolce con kiwi tagliato a cubetti, uva sultanina e granella di nocciola | 5 pralina al cioccolato fondente. Però Piura con ganache allo yogurt e gelée di lamponi e cannella |
| 2 prima colazione salata: uovo poché su fetta di prosciutto arrostito e toast con salsa di yogurt, curcuma e paprika | 6 gelato alla crema con yogurt da condire con cubetti di mango, fichi o saba |
| 3 come aperitivo: passare lo yogurt attraverso una garza per dargli una consistenza cremosa e condirlo con sale, pepe e basilico fresco a pezzetti; svuotare dei pomodorini ciliegini, riempirli con la crema di yogurt e coprirli con briciole di pane tostato e fritto | 7 gelato allo yogurt con miele e pistacchi di Bronte sabbiati (cotti velocemente in padella con zucchero e poca acqua) |
| 4 vellutata di yogurt, chenelle di mousse di barbabietola rossa, chips di pane alla nocciola | 8 gelato allo yogurt da spalmare su una fetta di pane di segale, con semi di zucca e arancia candita a copertura |
| | 9 gelato al gianduia con lo yogurt al posto del latte |

LEGENDA

- ❖ Al panel di degustazione hanno partecipato: **MIRELLA FIUMANÒ**, titolare della gelateria Settimo Gelo, Roma; **MARA NOCILLA**, giornalista del Gambero Rosso e assaggiatrice di formaggi; **ELVAN UYSAL**, giornalista enogastronomica e assaggiatrice di olio; **LA REDAZIONE DEL GAMBERO ROSSO**
- ❖ I prezzi indicati sono quelli medi al dettaglio



1

Taverna Centomani

Yogurt di latte nobile

Questo primo posto è la prova di almeno tre cose. Per fare un buon prodotto ci vuole una buona materia prima. La produzione di yogurt non è monopolio del nord Italia. I produttori del meridione si stanno evolvendo a passi da gigante. C'è orgoglio e consapevolezza in quel "latte nobile" che domina l'etichetta dello yogurt Taverna Centomani, masseria a filiera chiusa appena fuori Potenza, prodotto da Anna Affinito con il latte delle proprie vacche pezzata rossa italiana, in stabulazione libera e al pascolo, alimentate secondo il disciplinare del Latte Nobile. Uno yogurt autentico e di sostanza, che sembra semplice ma non lo è. Il colore avorio, la texture corposa, la grassezza, la rotondità e la pulizia del gusto, gli aromi soavi giocati sulle note lattiche, vegetali e fruttate, esprimono un ottimo latte e una lavorazione a regola d'arte. Vendita in negozi locali, per spedizione e a breve online.

Potenza
via Tora, 304
3209297502
tavernacentomani.it
vaso in vetro 125 g
prezzo 1,30/1,60 €



2

Fattoria Giambrone

Yogurt

❖ Rapporto qualità prezzo ❖

È lo yogurt più meridionale del blind test, proveniente dal cuore della Sicilia. Marco Giambrone lo produce solo con latte del proprio allevamento sui Monti Sicani, da vacche bruna italiana in stabulazione libera e nutrita a seconda del periodo dell'anno a pascolo, fieno e insilato dei terreni aziendali. Un prodotto semplice ma ricco e complesso, che ricorda lo yogurt fatto in casa. La struttura densa e compatta, color avorio, è un po' grumosa e tende a separarsi dalla parte liquida. L'ottimo latte e la lavorazione artigianale regalano sensazioni intense e persistenti: tipicità, freschezza, pulizia, giusta grassezza, un armonico abbraccio di vivace acidità e calda dolcezza, note vegetali e fruttate che arricchiscono il classico profilo aromatico lattico. Finale leggermente astringente, ma non sgradevole. Distribuito in negozi della zona fino a Palermo.

Cammarata (AG)
c.da Passo Barbiere
(scalo ferroviario)
0922900621
3493094275
fattoriagiambrone.it
vaso in plastica 150 g
prezzo 1/1,50 €



3

Podere Cittadella

Yogurt artigianale cremoso

❖ Rapporto qualità prezzo ❖

Podere Cittadella è una società agricola a filiera chiusa della Bassa Piacentina specializzata in kefir e yogurt, in vendita anche online. La linea convenzionale è prodotta con latte alta qualità del proprio allevamento (stabulazione libera con area all'aperto, alimentazione a base di fieno e insilati), mentre quella biologica è realizzata solo con latte di una stalla della collina piacentina. Sale sul podio con lo yogurt artigianale cremoso, lavorato con il latte maison, un prodotto molto tipico ed espressivo in tutte le sue espressioni. Appena colorito, tra il denso e il fluido, omogeneo e liscio, ha un gusto pieno, rotondo e persistente, con dolcezza e acidità spiccate ma ben integrate, un profilo aromatico sfaccettato (note lattiche, vegetali e di frutta gialla, ricordi di stalla pulita), una struttura grassa e cremosa.

Villanova
sull'Arda (PC)
via Roma, 96
0523837224
3470330506
poderecittadella.it
bottiglia
in plastica 500 g
prezzo 1,50/1,70 €

4^{EX AEQUO}

Associazione Latte Nobile dell'Appennino Campano (L.A.N.A.C.)

Yogurt di latte nobile

L.A.N.A.C. è stata fondata da alcuni allevatori di Castelpagano, piccolo paese dell'alto Sannio, che si sono consorziati, brandizzati e dati delle regole ferree per la produzione di latte e derivati venduti in Campania in tutti i segmenti della distribuzione. Per lo yogurt si appoggiano alla Latteria di Chiuro, specializzata in questo prodotto, che lo produce con latte nobile della Valtellina secondo il regolamento del L.A.N.A.C. Una materia prima eccellente, che viene fuori in tutta la sua verità grazie anche a una lavorazione naturale che tende a concentrare lo yogurt, rendendolo colorito, grasso, denso e corposo come velluto pesante, molto liscio e avvolgente al tatto, intenso e complesso nel profilo aromatico e al gusto, pur rimanendo fedele alla tipologia di prodotto.

Castelpagano (BN)
via Umberto I
0818247559
3478543575
latteappennino
campano.it
vaso in plastica 150 g
prezzo 1/1,15 €



4 ^{EX}
^{AEQUO}

Fattoria Zoff

Yogurt bio

Azienda agricola biologica e agriturismo (Borg da Ocjs) in una zona famosa per i vini, un sapido prosciutto e la dolce gubana, produce a filiera chiusa carne, formaggi e yogurt, in vendita in fattoria e online. Il latte proviene dal proprio allevamento di vacche pezzata rossa italiana, tenute al pascolo turnato per 8 mesi durante la bella stagione, il resto dell'anno in stabulazione libera con menu a base di fieno, orzo e crusca, senza mais, soia e insilati. Lo yogurt della famiglia Zoff si presenta molto compatto e denso con qualche piccolo grumo, di un bel bianco colorito. Anche il naso promette bene: acidità briosa e interessante all'unisono con una calda dolcezza lattica. La bocca conferma l'ottima materia prima, un latte fresco, pulito e ricco di gusto, aromi, grasso e persistenza, che nella trasformazione ha acquistato una vibrante acidità equilibrata da una naturale dolcezza.

Cormons (GO)
via Parini, 18
048167204
borgdaocjs.it
vaso in vetro 200 g
prezzo 1,50/2 €



5 ^{EX}
^{AEQUO}

Le Bio Bontà di Varese Ligure

Yogurt biologico

Le Bio Bontà di Varese Ligure è oggi un brand di yogurt dell'azienda cuneese Inalpi, una delle migliori Spa del latte italiano, ma continua a essere prodotto da Ars Food nella frazione San Pietro di Varese Ligure. È ottenuto da latte bio italiano proveniente da vacche allevate in stabulazione libera e al pascolo in parte dell'anno, tirate su a fieno, erba fresca e insilati. Uno yogurt molto piacevole, che mette in evidenza una buona gestione della materia prima. Uno dei punti di forza è la consistenza, omogenea, vellutata e molto cremosa, tendente al gelatinoso, apprezzabile soprattutto a livello tattile, ottenuta con una concentrazione per evaporazione. Al naso e al palato un bell'incontro di acidità e dolcezza decise ma ben armonizzate tra loro su una palette di note lattiche e pannose fresche e precise. In vendita nel settore horeca e nella gdo.

Moretta (CN)
via Cuneo, 38
0172915111
inalpi.it
vaso in plastica
2x125 g prezzo 1,20 €



5 ^{EX}
^{AEQUO}

Casale Nibbi

Yogurt di fattoria biologico

Azienda agricola biologica di circa 80 ettari situata tra Lazio, Abruzzo e Marche, a ridosso del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Tra i prodotti di Casale Nibbi c'è anche uno yogurt coerente quanto interessante, molto delicato e verace, di onestà casalinga, fatto con il latte delle proprie vacche allevate in stabulazione libera e da luglio a ottobre al pascolo, alimentate con foraggi multiflora aziendali integrati da cereali. Di colore bianco virato al giallo paglierino, ha naso lieve e pulito, con le note lattiche acidule ben integrate a una naturale dolcezza, con richiami vegetali e animali. Gentile anche al gusto e nei ritorni olfattivi, ancora più nitidi, freschi e vivaci. Struttura credibile, vellutata, non troppo densa e un po' grumosa, che ricorda lo yogurt fatto in casa. Vendita locale, nella capitale in negozi e catene del bio, in mercati dei contadini e online.

Amatrice (RI)
località Casale
Nibbi, 1
3284287300
3664754635
melemangio.it
vaso in vetro 300 g
prezzo 3,50/4,30 €



6 ^{EX}
^{AEQUO}

Latteria Sociale di Chiuro

Alpiyò Valtellina

Uno yogurt a filiera corta che proviene dall'estremo nord d'Italia al confine con la Svizzera. Siamo nel cuore delle Alpi, in zona di bresaola e polenta taragna. Qui da oltre 60 anni la latteria sociale di Chiuro raccoglie il latte dalle stalle dei soci sparse nella provincia di Sondrio, nel raggio di 50 chilometri dal caseificio della cooperativa. Le vacche sono tenute prevalentemente in stabulazione libera, in alcuni casi portate al pascolo in estate, e vengono alimentate perlopiù con foraggi valtellinesi, senza insilati. Alpiyò è uno yogurt molto tipico e immediato, classico nell'aspetto (colore avorio, texture omogenea tra il fluido e il cremoso), nel gusto e nel profilo aromatico, abbastanza intenso, molto fresco e preciso, giocato sul dolce/acidulo e sulle note lattiche, con appena ricordi vegetali. E con una bella grassezza che avvolge il palato e arricchisce le sensazioni in bocca.

Chiuro (SO)
via Nazionale
zona artigianale, 23
0342482113
latteriachiuero.it
vaso in plastica 125 g
prezzo 1,19/1,40 €



6 ^{EX}
^{AEQUO}

Bartolomucci

Yogurt da latte nobile

Yogurt naturale da latte nobile di pezzata rossa al pascolo. Nel claim sul coperchio della confezione è scritto tutto quello che il consumatore deve sapere. Lo yogurt dei fratelli Bartolomucci, titolari di questa azienda agricola a filiera chiusa nella Valle di Comino, nel Lazio meridionale al confine con Abruzzo e Molise, è prodotto secondo il disciplinare del Metodo Nobile. Uno yogurt colorito, vero e genuino. Forse non per tutti ma dove ci leggi tutto quello che c'è a monte, i pascoli fioriti e l'animale, con i richiami alle malghe dolomitiche delle vacanze estive. I nitidi sentori di mucca e stalla possono non piacere a qualcuno, ma piacere molto ad altri, la prova provata della genuinità e della verità di questo yogurt basate su un latte vero, "d'erba", grasso, ricco di sensazioni, della lavorazione rispettosa e di un preciso stile. Distribuzione tra Lazio meridionale e Napoli.

Picinisco (FR)
via Ponte Ascanio
3292934056

vaso di plastica 150 g
prezzo 1,30/2 €



7 ^{EX}
^{AEQUO}

Caseificio Val d'Aveto

Yogurt Colato

Uno yogurt classico e insieme diverso. Forse perché è ottenuto attraverso un lungo processo di colatura (circa 17 ore) su letti di sgrondo inclinati, che dà al prodotto un aspetto colorito e una concentrazione nella struttura, nella grassezza e nelle sensazioni gustative, intense e complesse, rendendolo per certi versi anche un po' rustico benché fresco e pulito. Le prestazioni sono dovute anche all'alta qualità del latte, raccolto presso una ventina di allevatori della Val d'Aveto, alle spalle di Genova, e in Val Trebbia, tra il Genovesato e il Piacentino, con gli animali tenuti al pascolo tra primavera e tarda estate e alimentati ad erba fresca, fieno e mangimi, senza insilati. Un bel profilo aromatico intenso ed evocativo, con le classiche note lattiche e interessanti richiami vegetali (soprattutto agliacei). Gusto pieno e importante. Texture densa e soda, quasi da masticare.

Rezzoaglio (GE)
località Rezzoaglio
Inferiore, 35
0185870390
caseificiovaldaveto.com

vaso di plastica 200 g
prezzo 1,85/2,10 €



7 ^{EX}
^{AEQUO}

Gocce di Memoria

Yogurt

Uno yogurt pluripremiato in concorsi di settore, prodotto da Ugo Marchionni in modo artigianale impiegando latte fresco della Valtellina raccolto in zona, da mucche allevate secondo i principi del benessere animale, in stabulazione libera e, per una parte dell'anno, al pascolo, nutrite prevalentemente a fieno, perlopiù di provenienza valtellinese, e in parte con mangime. Uno yogurt molto classico, scorrevole nella struttura e nelle sensazioni di naso e bocca, che ha i suoi maggiori punti di forza nella pulizia e nella freschezza. Di colore avorio e con texture morbida, liscia e molto fluida, ha odore, gusto e aromi fedeli al prodotto: acidità, dolcezza, note lattiche caratteristiche con appena richiami vegetali. Non molto complesso e persistente ma piacevole nella sua semplicità e precisione. Distribuzione in negozi, supermercati e settore horeca della Lombardia e parte del Piemonte.

Chiuro (SO)
via Trento, 52
3496365377
goccedimemoria.eu

vaso in vetro 130 g
prezzo 2 €



7 ^{EX}
^{AEQUO}

Fusero

Yogurt

Una storia contadina cominciata nel 1850. Tra le montagne cuneesi e le colline pettinate dai filari di viti, l'azienda agricola Fusero produce yogurt di filiera chiusa con il latte di vacche frisoni e secondo un preciso manifesto: buone pratiche agricole con la rotazione delle colture, concimazione senza chimica, attenzione al benessere animale, alimentazione prevalentemente a base dei foraggi dei 65 ettari aziendali (anche insilati), mungiture solo due volte al giorno per non stressare le mucche e ottenere un latte di qualità, lavorazione a poche ore dalla raccolta. Il classico yogurt artigianale, ben fatto, semplice, immediato, con una delicata acidità ben sposata alla dolcezza, note lattiche e richiami fruttati, ma con qualcosa in più in termini di armonia, pulizia e freschezza, di completezza delle sensazioni. Consistenza morbida, fluida e un po' gelatinosa ma piacevole.

Savigliano (CN)
via Cuneo, 41a
0172371548
azienda
agricolafusero.it

vaso in vetro 125 g
prezzo 0,90/1,30 €



8^{EX}
AEQUO

Fattoria Scaldasole

Yogurt biologico

Un classico in fatto di yogurt, facilmente reperibile in negozi e gdo. Uno yogurt biologico e biodinamico, certificato Demeter, da latte italiano proveniente da vacche alimentate a fieno, insilati di erba e concentrati, da aprile a novembre integrati con erba fresca, trasformato nel proprio stabilimento a Monguzzo. I suoi maggiori punti di forza sono la freschezza, una coerenza da manuale al tipo di prodotto e soprattutto la consistenza: densa, compatta, omogenea, perfettamente lisciata, morbida e vellutata al tatto, segno di una buona gestione della materia prima e di una presentazione perfetta dello yogurt. Colore bianco quasi niveo. Profumo, gusto e aromi caratteristici, benché delicati, con la classica acidità, la dolcezza, la freschezza e la precisione delle sensazioni giocate sulle note di latte appena munto. Godetevi soprattutto la texture: una goduria.

Monguzzo (CO)
via G. Donizetti, 7
03161491 - 800253972
fattoriascaldasole.it
vaso in plastica
2x115 g prezzo
1,49/1,90 €



8^{EX}
AEQUO

Lattoria Vipiteno

Yogurt bio latte fieno

È una delle cooperative più antiche dell'Alto Adige, nata nel 1884 e dal 1976 dedicata quasi interamente allo yogurt, in vendita in negozi, gdo e online al sito pursuedtirol.com. Il latte proviene da piccole aziende agricole attente al benessere animale e situate al massimo a 40 chilometri di distanza dalla lattoria sociale (anche oltre il Brennero grazie a un "matrimonio del latte" stipulato nel 2014 con la cooperativa lattiero-casearia Wipptal-Stubai). La Lattoria Vipiteno entra in classifica con lo yogurt bio da latte fieno. I suoi maggiori appeal: tipicità, freschezza, costanza qualitativa e una texture esemplare, omogenea, compatta, densa ma morbida e vellutata, priva di grumi. Il gusto e il profilo aromatico non sono prorompenti ma puliti e immediati con le classiche note dolci/acidule, completati da una leggera sapidità e ricordi fruttati e animali.

Vipiteno (BZ)
via Giovo, 108
0472764155
latteria-vipiteno.it
vaso in vetro 150 g
prezzo 0,90/1 €



8^{EX}
AEQUO

Vivi Verde Coop

*Yogurt biologico
(da latte fieno STG)*

Vivi Verde è la linea di Coop dedicata agli alimenti biologici, ottenuti attraverso produzioni che rispettano gli animali e l'ambiente, e ai prodotti non alimentari ecologici. Lo yogurt è lavorato con latte fieno STG biologico (da mucche alimentate per almeno il 75% con erba fresca, fiori di campo e fieno essiccato naturalmente), proveniente dall'Italia o dall'Austria. Colore bianco avorio, struttura omogenea, morbida e scorrevole per uno yogurt tipico, coerente alla classe di prodotto, con il profilo aromatico semplice e lineare che richiama il latte fresco leggermente fermentato, il gusto delicatamente dolce/acido, la giusta componente grassa. Nessuna complessità, appena ricordi fruttati, ma pulizia, freschezza e linearità delle sensazioni. Si trova nei punti Coop e il prezzo è accessibile. Cosa volere di più?

Casalecchio di Reno (BO)
via del Lavoro, 6/8
051596111
800805580
legacoop.bologna.it
vaso in plastica
2x125 g prezzo 1,15 €



9

Casati

Yogurt cremoso

Un altro yogurt di filiera chiusa e più volte premiato in competizioni del settore ci porta in Brianza, nel versante lombardo della Val Curone, dove l'azienda agricola Casati da una decina d'anni produce yogurt, distribuito in zona e nel Milanese. Una produzione circolare ottenuta da latte di alta qualità del proprio allevamento in stabulazione libera, con gli animali tenuti al pascolo una parte dell'anno e alimentati a erba fresca, fieno, erba medica e trinciato di mais insilato composto da materie prime aziendali. Uno yogurt molto corretto e piacevole, non intenso né particolarmente complesso e persistente, ma immediato, fresco e preciso. Colore bianco, struttura compatta, densa e cremosa dalla tessitura liscia. Sapore appena acido e pacatamente dolce, media grassezza, naso e aromi dominati dalle note lattiche fresche e delicate (latte appena munto, panna), con dei leggeri richiami vegetali.

Olgiate Molgora (LC)
via Pianezzo, 4
3289071772
vaso di plastica 150 g
prezzo 1,20/1,60 €



10^{EX AEQUO}

Cascine Orsine

Yogurt biologico

Anche questa pionieristica realtà del biologico e biodinamico in Italia, fondata da Giulia Maria Crespi negli anni '70 e oggi condotta dal nipote Luca Paravicini, ha il suo yogurt. Come tutti i prodotti a marchio (nell'assortimento anche formaggi, riso e altri cereali, farina, pasta...) si trova in negozi e catene della spesa biologica in quasi tutto il territorio nazionale, contraddistinti dal paffuto ranocchietto che fa da logo. Dei 650 ettari dell'azienda pavese una parte è dedicata all'allevamento bovino e al foraggio per l'alimentazione animale. Lo yogurt di Cascine Orsine è corretto e tipico, non molto complesso e pacatamente espressivo, ma pulito, fresco e schietto, con la punta acida armonizzata dalla dolcezza lattica, appena sentori fruttati. Il suo maggiore punto di forza è la struttura, molto densa, compatta e omogenea, perfettamente liscia, morbida e vellutata al tatto.

Bereguardo (PV)
via Cascine Orsine, 5
0382920283
cascineorsine.it
vaso in plastica 380 g
prezzo 2,30/2,60 €



10^{EX AEQUO}

Fattoria Faraoni

Yogurt

Nell'alto Lazio, sulla via Cassia a una quarantina di chilometri da Roma, dal 2008 Silvia Faraoni e Andrea Cippitelli producono formaggi e yogurt, in vendita soprattutto nella regione e online. Una produzione circolare: latte del proprio allevamento di bovini pezzata rossa tenuti all'aperto 10 mesi l'anno, alimentati in inverno a fieno, durante la bella stagione a pascolo (gestito e rigenerativo) ricco di essenze, senza fare ricorso a mangimi. Il loro yogurt è di un bianco leggermente colorito, tra panna e avorio, con una consistenza fluida e morbida e una texture liscia priva di grumi. Il profilo aromatico è delicato ma fedele al prodotto e pulito: note lattiche e pannose fresche accompagnate da sentori vegetali e fruttati, di frutta leggermente aspra che ricorda la susina. Acidità non solitaria, integrata da una bella dolcezza naturale e una punta quasi sapida; buona grassezza.

Sutri (VT)
località La Bagnara
0761600919
3382205865
fattoriafaraoni.it
vaso di plastica 155 g
prezzo 1,20/1,80 €



10^{EX AEQUO}

Fattoria Savoia

Yogurt probiotico

Un altro yogurt di filiera chiusa del Sud Italia. Siamo in Irpinia, sulle colline tra l'Avelinese e il Beneventano. Qui i fratelli Francesco e Mara Savoia, ultima generazione di una famiglia di allevatori, nel 2003 hanno ampliato la stalla e scommesso sulla pezzata rossa italiana, che allevano in stabulazione libera, al pascolo tutto l'anno, nutrita a erba fresca e fieno perlopiù dei terreni aziendali. Producono artigianalmente formaggi e yogurt probiotico, che distribuiscono in Campania e spediscono in altre regioni con corriere refrigerato. Lo yogurt si fa apprezzare per la tipicità, la freschezza, la pulizia e un preciso stile caratterizzato da un'acidità alta ma fedele al prodotto e accompagnata da una tenue dolcezza. Profilo aromatico centrato su note di latte, burro e stracchino, struttura morbida e fluida con una trama leggermente grumosa che rispecchia l'artigianalità del prodotto.

Roccabascerana (AV)
via Case Sparse, 84
(incrocio via Cantone)
3391234657
progettointerform.it
vaso in vetro 125 g
prezzo 1,30 €



11^{EX AEQUO}

Angolo di Paradiso

Delizia di yogurt bianco

Un altro yogurt di filiera chiusa ci porta nelle Marche, ai piedi dei Monti Sibillini. Qui Roberto Di Mulo, origini siciliane e alle spalle una tradizione di allevatori e casari, insieme alla moglie Monia ha creato nel 2010 il suo "angolo di paradiso", azienda agricola che oggi porta avanti con l'aiuto del figlio Paolo. Solo latte del proprio allevamento di bovine pezzata rossa in stabulazione libera, tirate su a fieno e materie prime no ogm, e con attenzione al benessere animale. Il risultato è uno yogurt lineare e immediato, delicato e poco complesso ma caratteristico e pulito nelle espressioni gustative e aromatiche, con la lieve acidità e la dolcezza lattica armonici e ben integrati tra loro, che si apprezzano soprattutto in bocca. Struttura omogenea, cremosa e molto fluida di trama liscia, priva di grumi. Distribuzione soprattutto nelle Marche centro-meridionali.

Amandola (FM)
via Calvaresi
3388651026
angolodiparadiso.eu
vaso in vetro 140 g
prezzo 2,40/2,70 €



11 EX
AEQUO

Biomu - I Tesori della Terra

*Yogurt biologico
(da latte fieno STG)*

BioMu è uno dei marchi de I Tesori della Terra, cooperativa agricola e sociale cuneese da sempre dedicata allo yogurt e pioniera del biologico. Le altre linee: Byo+ (in alcuni punti Conad), Cascina Bianca (brand storico dal 1989, in esclusiva per il gruppo Ecor-NaturaSi-Baule Volante), I Tesori della Terra (in esclusiva per Eataly), Famù, l'unico non confezionato in vaso di vetro. Lo yogurt è figlio di una produzione circolare: latte e foraggi, freschi ed essiccati, prodotti dai soci della cooperativa, situati nel raggio di 50 chilometri dal caseificio, con allevamenti a stabulazione libera e accesso al pascolo nel periodo estivo. BioMu, concentrato per evaporazione, è uno yogurt tipico con una struttura molto fluida. Forse per questo sapore, aromi, persistenza e componente grassa risultano poco concentrati. Ma nell'insieme rimane molto fresco, immediato e setoso.

Cervasca (CN)
via Cian, 16
0171612605 - biomu.eu
cooptesoribio.it
vaso in vetro 125 g
prezzo 1,20/1,30 €



11 EX
AEQUO

Fattoria Antica Rendena

Yogo Natura tutto bio

La famiglia Così è legata alla terra e all'allevamento da oltre cento anni e da tre generazioni. Produce in biologico e a filiera chiusa carne fresca bovina, latte, latticini e yogurt a partire dalle proprie vacche della razza autoctona rendena allevata in modo tradizionale: stabulazione fissa, pascolo quando il tempo lo consente, alpeggio nei tre mesi estivi alla malga Bregn de l'ors, nel Parco Adamello Brenta, menu a base di erba fresca e fieno sfalciati in terreni aziendali situati in montagna. A coagulo rotto e concentrato per evaporazione, è uno yogurt molto classico, corretto, lineare e pulito, piacevole nella sua semplicità. Colore bianco tendente all'avorio, consistenza molto fluida e morbida, appena un accenno di grumi. Profumi e aromi lattici con richiami vegetali secchi (fieno), bocca delicata e poco complessa ma tipica e fresca, con la classica leggera acidità e una sua persistenza.

Giustino (TN)
via alla Segna, 2
0465502591
fattoria-rendena.it
vaso in plastica 125 g
prezzo 0,90/1 €



11 EX
AEQUO

Fattoria La Frisona

*Yogurt compatto
(da latte nobile)*

Yogurt a filiera chiusa e da latte nobile, in vendita nei mercati di Campagna Amica, da Eataly e online. Proviene dalla campagna di Segni, a una cinquantina di chilometri da Roma ma prossima alla Ciociaria. La Fattoria La Frisona, nata quasi 90 anni fa e oggi alla terza generazione, lo realizza dal campo al vaso secondo il disciplinare del Latte Nobile. Le mucche aziendali sono alimentate con fieno di prati misti e cereali, senza mangimi. Un prodotto artigianale e onesto di colore bianco giallino luminoso e di consistenza un po' gelatinosa che tende a separarsi dalla parte liquida, ma che spatolandolo risulta denso e grumoso. Un bel naso yogurtoso vivace precede una bocca pulita e con un'acidità ancora più intensa, che potrebbe infastidire chi non ama questo tipo di sapore ma che contribuisce a dare freschezza al prodotto.

Segni (RM)
via Casilina km 53,500
3383702720
fattorialafrisona.com
vaso in vetro 1000 g
prezzo 4,50/4,70 €



11 EX
AEQUO

Fattoria Lucciano

Yogurt bio

Azienda a filiera chiusa e biologica a una sessantina di chilometri da Roma, sulla Flaminia appena fuori Civita Castellana. La famiglia Profili, Ovidio e Paola insieme ai figli Mario e Daniele, producono olio evo, vini, nocciole, carne fresca bovina, formaggi e yogurt, in vendita soprattutto nel Lazio, anche online. Dal latte maison di vacche brune, portate al pascolo 8 ore al giorno e nutrite con erba fresca, fieno, siero di latte aziendale, crusca e cereali, i Profili ottengono uno yogurt onesto e genuino: colore bianco virato all'avorio, bella sensazione di grasso, consistenza artigianale ma proprio per questo credibile, simile a quello fatto in casa, con la massa densa, un po' gelatinosa e grumosa che tende a separarsi dalla parte liquida. Le sensazioni al naso e al palato sono molto delicate giocate sulle note lattiche e acidule, confortate da una lieve dolcezza.

Civita Castellana (VT)
località Borghetto
SS 3 Flaminia km 60
0761540434
fattorialucciano.com
vaso in vetro 400 g
prezzo 2,50/3,80 €

GUIDAMONACI.IT

CERCA E VERIFICA I TUOI CLIENTI E I TUOI FORNITORI



LISTE | VISURE | BILANCI | DOSSIER

Guida Monaci S.r.l.
Via Salaria 1319 - 00138 Roma
www.guidamonaci.it
info@guidamonaci.it

**GUIDA
MONACI**
Dynamic business solutions. Since 1870



11 EX
AEQUO

La Mascionara

Yogurt

Rinaldo D'Alessio, titolare di questa azienda aquilana a pochi chilometri da Amatrice e dai confini di Lazio, Umbria e Marche, è un punto di riferimento per i formaggi di pecora abruzzesi. Sempre a filiera chiusa produce anche yogurt vaccino dal latte del proprio allevamento, con gli animali al pascolo a 1400 metri durante la bella stagione, tirati su ad erba fresca e fieno. La lavorazione è artigianale a coagulo intero, come dimostrano la struttura un po' gelatinosa e non lisciata simile a quella dello yogurt fatto in casa. Un prodotto serio, genuino, con un buon contenuto di grasso e caratteristiche che lo rendono diverso dal classico yogurt: naso quasi impercettibile, dolcezza pacata sottolineata da un'acidità molto contenuta, texture compatta e filante. In vendita in Abruzzo, spedizioni in altre regioni.

Campotosto (AQ)
località Mascioni
SR 577 km 3,00
bivio per Campotosto
3463656159
3402334530
lamascionara.it

vaso in vetro 200 g
prezzo 2,30/3,10 €



11 EX
AEQUO

Lùch da Pëi

Yogurt (di latte fieno)

Dal maso al vaso. Uno yogurt a filiera chiusissima prodotto da Marina e Luca Crazzolarà in Alta Badia, in uno degli angoli più belli del Südtirol, venduto anche online. Stalla in legno d'abete dove vivono in stabulazione libera mucche di razza pezzata rossa e nera, accanto il caseificio, prati in quota da dove proviene il fieno per il menu dei bovini, ricco di erba medica ed essenze di alta montagna, integrato da semi di lino. Un latte di fieno premiato da Bleu-Blanc-Coeur, associazione francese che promuove un'agricoltura rispettosa degli animali, della terra e della salute delle persone. Lo yogurt dei Crazzolarà è molto caratteristico e centrato nella sua semplicità e immediatezza: tonalità bianca "colorita", struttura morbida movimentata da piccoli grumi, note lattiche fresche e precise con ricordi di frutta esotica, punta acida in un gusto complessivamente molto delicato e lineare.

Badia/Abtei (BZ)
località San Cassiano
strada Pecei, 17
0471849286
altabadialat.it

vaso in vetro 120 g
prezzo 1,15/1,50 €



11 EX
AEQUO

Podere Cittadella

Yogurtello

Podere Cittadella, società agricola a filiera chiusa della Bassa Piacentina, entra in classifica anche con lo Yogurtello, versione cremosa dello yogurt aziendale, acquistabile online. La provenienza e la lavorazione della materia prima sono le stesse delle altre referenze della linea convenzionale: latte delle proprie vacche tenute in stabulazione libera con area all'aperto e alimentate a fieno e insilati, fermentazione lenta a bassa temperatura (almeno 16 ore) «per valorizzare la produzione dei composti aromatici», spiega il titolare Shimon Sarra. Lo yogurt si presenta bianco, piuttosto umido, fluido e slegato ma complessivamente cremoso. Le sensazioni tra naso e bocca sono tipiche e insieme originali: la classica acidità unita a una lieve dolcezza lattica, una certa grassezza che avvolge il palato. Profilo aromatico intenso ma pulito con retrogusto di cereali (avena) e di caramello.

Villanova
sull'Arda (PC)
via Roma, 96
0523837224
3470330506
poderecittadella.it
bottiglia in plastica
150 g prezzo 1/1,10 €



11 EX
AEQUO

Poggio di Camporbiano

Yogurt bio

L'azienda di Fabio e Monica Alberti, 200 ettari sulle colline tra Gambassi Terme e San Gimignano, biologica e biodinamica dalla nascita, produce formaggi e yogurt a filiera chiusa, dal fieno al barattolo. L'allevamento di vacche (e capre) è finalizzato al benessere animale oltre il biologico: razze rustiche, stabulazione libera, pascolo 8-9 mesi l'anno, menu a base di erba fresca e fieno integrati da orzo, legumi e crusca, niente insilati, mangimi e antibiotici. Il loro yogurt è schietto, artigianale, fatto con ottimo latte e buone intenzioni, come dimostrano il colore giallino, la componente grassa, il profumo lattico fresco e pulito accompagnato da note fruttate, la struttura vibrante e non supercompatta. Al palato l'acidità e i ritorni olfattivi incontrano una leggerissima sfumatura acetica. Si ordina via mail, con consegna a domicilio in zona e spedizione nel resto della regione.

Gambassi Terme (FI)
località Camporbiano, 8
0571678030
poggiodicamporbiano.it
vaso in vetro 180 g
prezzo 1,58/2 €